

# Sami Matta

## «Le restaurant L'os célèbre 50 ans de bonne cuisine et de convivialité»

Un brin nostalgique, un lot futuriste et une dynamique à toute épreuve, le restaurant L'os, qui célèbre cette année un demi-siècle de présence sur la scène gastronomique libanaise, est un lieu de détente, de convivialité et de bonne cuisine par excellence, chargé de 50 ans d'histoire, celle de l'âge d'or du pays. Une belle époque entamée en 1964 par Khalil Abou Sleiman à Ain el Remmaneh, suivie à Mkallès et Ain Saadé avec le neveu Sami Abou Sleiman. Entre 1964 et 2014, trois générations se sont succédé. En continu. Sami Matta, petit-fils de Sami Abou Sleiman, porte aujourd'hui le flambeau d'une 4<sup>e</sup> génération jeune, ambitieuse et sage, alliant à merveille tradition et modernité. Ouvrant son cœur à Prestige, il raconte l'histoire de L'os et ses projets d'expansion.



L'os est une entreprise familiale qui a réussi à perdurer et à évoluer de génération en génération.



Bonne cuisine et panorama de rêve.

**L'os célèbre cette année 50 ans de présence culinaire. Quelles sont vos impressions?** Nous sommes très fiers de fêter 50 ans de restauration de qualité en continu, sans relâche. Nous sommes tout aussi ambitieux et optimistes pour les années à venir.

**Racontez-nous L'os à ses débuts...** L'histoire remonte aux années 1960. A Beyrouth, deux amis, Khalil Abou Sleiman, l'oncle de mon grand-père Sami Abou Sleiman, et Jean Benedek ouvrent à Ain el Remmaneh une rôtisserie baptisée L'os, en rapport avec la longue silhouette de Jean. Le lieu attire beaucoup de monde venu des consulats et ambassades alentour et les personnes en transit à Beyrouth. Une ambiance bon enfant assez culturelle y régnait, et chacun se servait lui-même n'hésitant pas à mettre la main à la pâte. Accueillant étudiants en médecine, marins français, artistes, il fallait un espace plus grand. Ce fut à Mkallès.

**A-t-il eu le même succès?** A Mkallès, L'os a connu un succès fou. Avec sa cheminée et son jardin d'été, il regroupait personnalités politiques et étudiants. Les restaurants étaient peu nombreux dans la région, et les gens se retrouvaient toujours là-bas. Bien que pilonné et saccagé durant la guerre, L'os a gardé ses portes grandes ouvertes. Jean est parti pour le Canada et Khalil s'est retiré dans son village natal à Jezzine, passant le flambeau à son neveu Sami, qui a développé l'enseigne. En 1991, ravagé totale-

ment par un incendie, L'os déménage à Ain Saadé, offrant une très grande capacité d'accueil et une cuisine française et orientale.

**Qui est Sami Matta?** Je suis le petit-fils de Sami Abou Sleiman, mon grand-père maternel. J'ai fait des études d'hôtellerie, un B.S en «Hospitality Management» à La Sage en partenariat avec l'Ecole Hôtelière de Lausanne. En 2009, j'ai intégré à Paris l'ESSEC Business School et obtenu un MBA en «International Hospitality Management». J'ai travaillé à l'hôtel Phoenicia à Beyrouth, puis à l'hôtel Ritz et au Concorde La Fayette à Paris. En 2011, je suis retourné définitivement au Liban pour prendre en charge l'entreprise familiale.

**Avez-vous évolué?** Certainement. Ces dernières années, nous avons énormément progressé. Le restaurant, ouvert midi et soir, toute la semaine, est géré d'une manière efficace, dans une ambiance familiale. Nos employés sont là depuis 20 ans déjà, ils font partie de la famille de L'os, mettant tout leur cœur dans la cuisine.

**De nombreux établissements ouvrent, d'autres ferment. Que faites-vous pour conserver votre standing?** D'abord le savoir-faire qui est transmis de génération en génération. Ensuite, la qualité supérieure et irréprochable des produits. Et enfin je dirais que depuis un certain temps, la clientèle aspire à bien manger à des prix raisonnables. C'est ce que nous offrons honnêtement. ▶

© Archives le restaurant L'os



Depuis 1960, L'os est le rendez-vous de l'élite et des célébrités.



Sami Abou Sleiman, propriétaire de L'os.



A l'entrée du restaurant une superbe fontaine rafraîchit l'atmosphère.

### En quoi vous distinguez-vous aussi des autres restaurants?

La principale distinction réside dans le côté humain, la fidélité de nos clients qui nous ont accompagnés et suivis durant les beaux jours et durant les mauvaises périodes. Ensuite, c'est le cadre du lieu très agréable, avec une grande capacité d'accueil, jusqu'à 600 personnes. En hiver, l'atmosphère est cosy autour de la cheminée et d'un bon plat de moules et d'huîtres. Et en été, la terrasse abrite deux fontaines rafraîchissantes avec des vues panoramiques sur Beyrouth et la montagne. Nous avons aussi prévu deux aires de jeux à l'intention des enfants, à l'intérieur et à l'extérieur. Nos prix sont étudiés et notre clientèle est diversifiée: des familles, mais aussi de plus en plus de jeunes. Nous nous activons en ligne pour attirer notamment les expatriés, qui reviennent toujours chez nous lorsqu'ils viennent au Liban.

**Avez-vous des projets d'expansion?** Comme nous sommes originaires de Jezzine, nous avons pensé investir dans notre région. Sur un terrain de 15 000m<sup>2</sup>, nous allons établir un projet à moyen terme, un lieu de réception unique pour les mariages, ayant vue sur la réserve naturelle de Bkassine. La région est en plein essor, mais elle souffre d'un manque de tels lieux. Le projet se fera par étapes et sera opérationnel dans deux ans.

Propos recueillis par MIREILLE BRIDI BOUABJIAN

© Archives le restaurant L'os

## Recette



Le chef André Gebran avec son sous-chef.

### Grenouilles à la provençale

- Nettoyer les grenouilles, saler et poivrer.
  - Faire chauffer l'huile dans une sauteuse, mettre les cuisses et les laisser jusqu'à mi-cuisson.
  - Egoutter et laisser reposer.
  - Faire cuire dans une poêle avec 40g de beurre.
  - Ajouter 40g de coriandre verte et 15g d'ail hachés.
  - Ajouter un filet de citron et servir.
- Bon appétit!**

La baguette à l'ail  
a fait la renommée de L'os.



Escargots à la bourguignonne.

### Menu de séduction

- Salade de roquette et de betterave.
- Baguette à l'ail, classique incontournable de L'os.
- Oiseaux à la mélasse de grenade ou
- Escargots à la bourguignonne.
- Grenouilles à la provençale, spécialité de L'os.
- Achta et Miel.